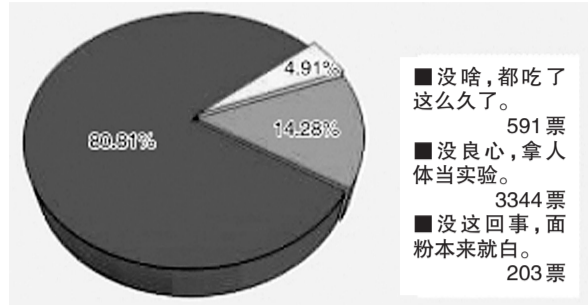




面粉增白20年受质疑,你咋看?(共有4138人参与本次调查)



来自某网站的一项调查

它有着一个拗口的名字,叫过氧化苯甲酰,俗称面粉增白剂。

主张禁用派认为,其破坏了面粉营养,含有致癌物质,应尽早予以取消。坚持使用派则认为,该增白剂被国际组织认可是无害的,改善了面粉的质地,应继续使用,这种论战在过去的20多年中,每隔一段时间就会上演一次。

9月中旬,主张禁用派的代表人物之一、全国政协委员冯平透露,卫生部办公厅在“关于再次建议尽快出台新的小麦粉国家标准”的答复中表示,全国食品添加剂标准委员会已审查同意注销过氧化苯甲酰。

这则寥寥数语的新闻再次掀起了面粉增白剂存废之争的论战。

综观双方专家“热闹”的论战,留给普通民众的,除了对食品安全的担忧,还有一个疑问:究竟有没有第三方权威组织对面粉增白剂的安全与否作出一个科学解释,或者提供一个权威的证据。

晚报记者 王战龙

面粉增白剂存废论战已有二十年 卫生部本月表态同意注销 面粉中是否有必要加入面粉增白剂,面粉增白剂究竟安全与否 公众呼吁用科学检测还原真相



■最早引进面粉增白剂的原商业部粮油工业局局长王瑞元说：“如果看不到禁用,死不瞑目！”

■反对禁止面粉增白剂的中国工程院院士陈君石说：“问题根本不值得争论！”

主张禁止加面粉增白剂

反对禁止面粉增白剂

国家粮食局
国家质检总局
农业部

国家工商总局
国家食品药品监督管理局
部分专家、全国面粉龙头企业



极具争议的面粉增白剂

王学礼庆幸自己还有农村的亲戚,从去年开始,他就改变了在超市买面粉的习惯。回归原始,在新密老家托人买麦子,在村里磨面机上打磨出面粉运到郑州家里。

老王在郑州某单位上班20多年,改变他在超市购买面粉的是一则新闻,面粉增白剂含致癌物质。

新闻中提到,据张铎、刘毓谷著的《毒理学》称,苯甲酰过氧化物是一种“促癌物”,“不单纯有致癌作用,同时也具有引发作用”,称为完全致癌物。

营养学专家、中国人民解放军总医院营养科研究员赵霖认为,食品中小剂量添加过氧化苯甲酰通常被认为毒副作用不大,但过氧化苯甲酰还原产物苯甲酸对肝功能障碍者有损害,可能成为导致肝癌的叠加因素。

新闻中援引了一组数字:我国肝功能澳阳性达1.2亿之多,而且每年还要增加大约900万人。资料表明,该人群患癌症的可能性要高于正常人群2~3倍。

最终得出的结论是:使用过氧化苯甲酰对中国的健康存在风险。

想一想,王学礼觉得后背都发凉,吃了几十年买来的面粉,竟然如此不安全。

事实上,“面粉增白剂”是个舶来品,它有个拗口的名字——“过氧化苯甲酰”,英国最早使用,广州面粉商家率先引进这类面粉,“雪一样白”,立即成了受市场追捧的高档面粉。

1986年,商业部在新颁的小麦粉标准里,允许添加过氧化苯甲酰,沿用至今。卫生部同步将过氧化苯甲酰列入了《食品添加剂使用卫生标准》,允许每公斤添加60毫克过氧化苯甲酰。

过氧化苯甲酰究竟是一种什么化学物质呢?

一个解释是:面粉行业中普遍使用的过氧化苯甲酰具有强氧化作用,它可以缓慢地氧化面粉中的叶黄素、胡萝卜素,使其由略带黄色变为雪白,同时面粉原有的麦香味会消失,散发出“漂白剂的味儿”。

专业的技术语言,老王看不明白,他所关心的是面粉增白剂是否真的含致癌物质?

坚持禁用方提供了这样一则可供参考的证据:北京医科大学-协和医科大学联合出版社1997年出版的《毒理学》中第十二章、第一节的“一、人类致癌物”中写道:“苯甲酰过氧化物与佛波二酯相比,诱导乳头状瘤的能力比后者弱,但诱导恶性能力比后者明显高。这种致癌物不单纯有致癌作用,同时也具有引发作用……对于具有多种作用的致癌物,称为完全致癌物。”

一些呼吁禁用专家也在媒体上发表言论,比如,深圳市专家工作联合会食品工业专家、深圳市标准化专家库专家刘梅森提出,过氧化苯甲酰在面粉中分解的苯甲酰、苯甲酸、苯酚等,长期食用含有超量增白剂的面粉,会造成苯慢性中毒。政协委员冯平说:“过氧化苯甲酰含有砷、铅,长期食用会造成慢性中毒。”

主张使用派代表人物之一、郑州海韦力公

司董事长郭士军对此却坚决予以反驳,他说:“其实,但凡了解化学知识的人都知道,过氧化苯甲酰中的苯和食盐氯化钠中的氯一样,不能说食盐含有氯,食用食盐会造成氯中毒;人体含有苯丙氨酸,不能说苯丙氨酸会造成苯中毒;关于过氧化苯甲酰含有砷、铅,会造成人体重金属中毒也是无稽之谈。”

郭士军认为,过氧化苯甲酰是被“俗名”所误。

他说,国际上,过氧化苯甲酰称为麦粉处理剂或专用麦粉添加剂,并不是“面粉增白剂”。他解释说,新磨的小麦粉黏性大,缺乏弹性和韧性,储藏一段时间后,上述问题会得到改善。这种现象称为小麦粉的后熟。过氧化苯甲酰通过改变麦粉中氨基酸的巯基键,可改善小麦的后熟问题,从而改善新麦粉制品的口感。

郭士军认为,可以说大多数物质过量地摄取,对人体都会有害。只要严格按照国标规定的添加量在食品中正确使用食品添加剂,对人体是不会造成危害的。

增白剂被指含致癌物质

无法获取真相的公众

面粉增白剂之争的背后,是面粉产能过剩引发的激烈竞争。

中国粮油学会粮油营销技术分会秘书长于俊波在接受媒体采访时说,目前,我国现有小麦年处理能力已达4亿吨,全年小麦消耗量在1.15亿吨左右,除去用于饲料和种子的小麦,实际用于加工面粉的小麦不足1亿吨。也就是说,我国面粉加工行业的平均设备开机率不会超过25%。

“我国目前有面粉厂近4万家,其中不少是中小面粉厂,面粉增白剂的使用大大地缩短了面粉的后熟期,加快了资金的流动,增加了小型面粉厂的竞争优势,致使一些较大规模的面粉厂资金设备优势减弱,因此一些人士试图利用国家标准禁用面粉增白剂来干预正常的市场竞争。”郭士军认为这才是争论的本质。

而他主张使用的另一个理由是,禁用面粉增白剂将带来更为严重的食品安全问题。

他说,如果禁用过氧化苯甲酰,由于面粉的白度不好,很可能导致一些馒头坊、面条店以及餐馆不使用面粉增白剂而使用有毒有害方法漂白馒头和面条等面粉品,出现真正的危及消费者饮食安全的问题。

禁止还是使用?老王这样的平头老百姓对此并不关注,他所关心的是面粉中是否有必要加入面粉增白剂,面粉增白剂究竟安全与否?

他并没有找到答案,看到的只是那些支持和反对的专家学者充分运用自己的话语权,站立在各自的阵营引经据典侃侃而谈。

热闹的争论背后,并没有一个第三方的权威机构给予面粉增白剂一个科学客观的解释,消除普通公众对食品安全的担忧。

老王说,其实自己的要求很简单,需要的是一个科学试验的佐证,一个权威科学的检测结果,一个由第三方权威机构给予的正确解释,而不是口舌之争。

这场论战留给普通百姓的,除了对食品安全的担忧,还有那个没有答案的问题:谁,能给老王这样的普通百姓还原一个真相?

增白剂被指破坏面粉营养

主张禁用面粉增白剂的一方还提出一个观点:面粉增白剂破坏了面粉营养。

究竟是否破坏营养?郭士军说,其实这是很好验证的,只需要在市场上购买没有添加过氧化苯甲酰的面粉,再通过人为添加面粉增白剂,做一下对比试验就可以得到结果。

他向记者提供了一份郑州海韦力食品工业有限公司专门委托农业部农产品质量监督检验检测中心(郑州)做的验证试验。三种面粉样品,一种是未加改良剂的面粉,一种是添加60mg/kg过氧化苯甲酰的面粉;另一种是添加100mg/kg过氧化苯甲酰的面粉。

针对这3个样品,主要检测项目是维生素B2和胡萝卜素,试验的目的是看看到底过氧化苯甲酰对面粉营养是否破坏。检测结果显

示,3个面粉样品中含有的维生素B2和胡萝卜素基本相同。

郭士军认为,面粉所提供的不是维生素,而是淀粉(即能量)和蛋白质。原来没有使用面粉增白剂时,面粉加工出来后,储放进行“后熟”,然后进行食品加工。

后熟的主要目的就是利用空气中的氧,对面粉中的巯基键部分氧化改良,同时把面粉中极少的胡萝卜素氧化掉,这就是专业上所讲的面粉经过后熟会变白的原理。

“若不搞清楚这些基本的原理,去盲目下一些增白剂破坏了营养的结论,会误导公众。另外,面粉增白剂在面粉中的作用不仅仅是增白,它对面粉的加工工艺性能、出粉率等方面都有积极的作用。”郭士军说。